# **EUROPEAN PATENT OFFICE**

# Patent Abstracts of Japan

**PUBLICATION NUMBER** 

07060093

**PUBLICATION DATE** 

07-03-95

APPLICATION DATE

31-08-93

APPLICATION NUMBER

05239182

APPLICANT: SATAKE KAGAKU KIKAI KOGYO KK;

INVENTOR:

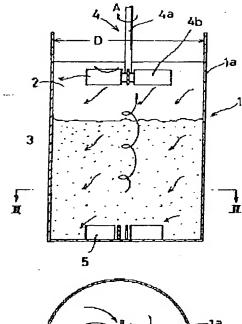
**NISHIOKA SHIGERU;** 

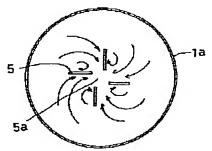
INT.CL.

B01F 7/16 B01F 3/10

TITLE

STIRRING DEVICE





ABSTRACT: PURPOSE: To obtain a stirring device capable of uniformly and easily stirring a slurry and a liquid by reduced enery consumption by providing the device with a stirring means having blade plates forming discharge streams to the upper layer part of the liquid in a stirring tank wherein a slurry is present in a mixed state in a horizontal direction.

> CONSTITUTION: A stirring tank 1 is composed of a bottomed cylindrical container 1a and a liquid 2 and a slurry 3 are present in the container 1a in a mixed state and the slurry 3 high in specific gravity is settled to the lower part of the container 1a. A stirring means 4 consists of blade plates 4b radially fixed to the lower end of a rotary shaft 4a and is rotated by a motor. When the rotary shaft 4a is rotated in the direction shown by an arrow A, the upper liquid 2 in the container 1a is pushed out outwardly and also pushed out in an obliquely downward direction to be struck against the surface of the settled slurry to rise in a whirled state. When the specific gravity of the slurry 3 is high, the buffles 5 formed to the bottom part of the container 1a are displaced in the same direction as the rotary direction of the blade plates 4b and have a gap 5a and, therefore, the mixture of the slurry 3 and the liquid 2 coming into contact with the buffles 5 rises as a whirled stream.

COPYRIGHT: (C)1995,JPO

# (19)日本国特許庁 (JP) (12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

# 特開平7-60093

(43)公開日 平成7年(1995)3月7日

(51) Int.Cl.6

識別記号 庁内整理番号 FΙ

技術表示箇所

B01F 7/16 F 7224-4G

L 7224-4G

3/10

審査請求 未請求 請求項の数5 FD (全 4 頁)

(21)出願番号

特願平5-239182

(71)出願人 000171919

佐竹化学機械工業株式会社

(22)出願日

平成5年(1993)8月31日

大阪府守口市東光町2丁目32番地 (72)発明者 西岡 茂

東京都文京区千石4-4-8

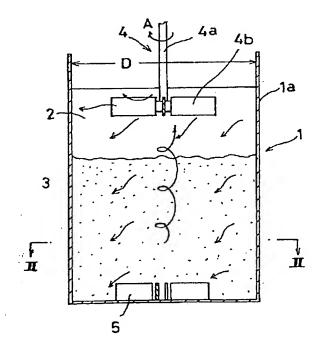
(74)代理人 弁理士 小山 輝晃

#### (54)【発明の名称】 撹拌装置

## (57)【要約】

【目的】 消費エネルギーが少なく、比重の大きいスラ リーが混在する場合にも均一に、且つ容易に撹拌する。

【構成】 容器1a内に液体2とスラリー3とが混在す る撹拌槽1において、該撹拌槽1の液体2の上層部に水 平方向に吐出流を形成する翼板4bを有する撹拌手段4 を設ける。



【特許請求の範囲】

容器内に液体とスラリーとが混在する攪 【請求項1】 拌槽において、該攪拌槽の液体の上層部に水平方向に吐 出流を形成する翼板を有する撹拌手段を設けたことを特 徴とする撹拌装置。

前記攪拌槽の底部に、中心部において互 【請求項2】 に隔離した複数のパッフルを放射状に立設したことを特 徴とする請求項1に記載の撹拌装置。

前記パッフルは直線状或いは湾曲状の帯 【請求項3】 状板により形成されたことを特徴とする請求項2に記載 10 の撹拌装置。

前記撹拌手段は、回転軸の下端に固定し 【請求項4】 た円板と該円板の下面に突設した翼板とからなることを 特徴とする請求項1又は請求項2に記載の撹拌装置。

前記円板の周縁部に、円筒を上方に立設 【請求項5】 したことを特徴とする請求項4に記載の撹拌装置。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明は液体とスラリーとが混在 した液体、特に比重の大きなスラリーが混在する液体を 撹拌するのに好適な撹拌装置に関する。

[0002]

【従来の技術】従来は図8に示すように、容器 a の下方 部に斜傾した撹拌翼bを有する撹拌軸cを設けると共 に、該容器 a の側壁にパッフルd を設けたものが知られ ている。

[0003]

【発明が解決しようとする課題】しかし上記従来のもの は、始動時に多大の回転エネルギーを要すると共に、混 在するスラリーの比重が大きい場合、又は該スラリーの 量が多い場合に翼板がスラリーに埋れて始動が不可能な 場合や撹拌翼部のみのスラリーが撹拌翼板と共廻りして 全体が均一に撹拌されない問題点を有していた。

【0004】本発明は上記の問題点を解消し、消費エネ ルギーが少なく、比重の大きいスラリーが混在する場合 にも均一に、且つ容易に撹拌できる撹拌装置を提供する ことを目的とする。

[0005].

【課題を解決するための手段】上記の目的を達成するた め本発明は容器内に液体とスラリーとが混在する挽枠槽 において該攪拌槽の液体の上層部に水平方向に吐出流を 形成する翼板を有する撹拌手段を設けたことを特徴とす る。

[0006]

【作用】 翼板の回転により液体の上層部は外方に押し出 され撹拌槽内を流下して沈殿したスラリー層に当り交転 して上昇する。

. 【0007】このいわゆる龍巻流によって上部のスラリ 一が撹拌されると共に順次撹拌流が下方に移行して底部 のスラリーを上昇させ全体が均一に撹拌される。更に底 50 防止して撹拌効率を更に向上する効果がある。

部のパッフルに当接した液流は渦巻き状に旋回して上昇 流となるため撹拌が一層効率よく行われる。

[0008]

【実施例】以下本発明の第1実施例を図1乃至図3によ り説明する。

【0009】1は撹拌槽を示し、該撹拌槽1は有底円筒 の容器1 aからなり、該容器1 a内には液体2とスラリ -3とが混在しており、比重の大きいスラリー3は下方 に沈殿している。

【0010】4は撹拌手段を示し、該撹拌手段4は回転 軸4aの下端に半径方向に放射状に固定した翼板4bか らなり、図示していないモータにより回転する。

【0011】5はパッフルを示し、該パッフルは直線状 の帯状板からなり前記容器 1 a の底部に放射状に固定さ れると共にこれらパッフルの交差部に相当する該底部の 中心部は互に間隙5 a を有する。

【0012】次に上記実施例の作動を説明する。

【0013】回転軸4aが矢印A方向に回転すると、容 器1a内の上方の液体2は翼板4bにより外方へ押し出 されると共に斜め下方にも押し出されて沈殿したスラリ 20 -3の表層に当り龍巻き状になって上昇する。

【0014】従って沈殿しているスラリー3が順次上方 に浮上して撹拌される。

【0015】一方スラリー3の比重が大きい場合には底 部に設けたパッフル5が翼板4bの回転方向と同方向に 偏位し且つ間隙5aを有しているため、パッフル5に当 接したスラリー3と液体2との混合物が矢印の如く各セ クションで渦巻き流となり上昇する。

【0016】かくて比較的比重の大きいスラリー3と液 30 体2との撹拌に対して大動力を要することなく均一な撹 弁が行われる。

【0017】又本実施例Bと従来例Cとの撹拌槽1内の 比較濃度グラフ (図3) によれば、本実施例は撹拌槽1 の深さ300mm、400mm、500mmの各位置に おいて均一な濃度に撹拌されていることが判明した。

【0018】図4は第2実施例を示し、該第2実施例に おいては前記パッフル5は湾曲状の帯状板に形成されて 前記容器 1 a の底部に放射状に固定したものであり、前 記第1実施例のパッフル5に比して更に禍の発生が多く なり撹拌が一層効率よく行われるという効果がある。

【0019】又図5は第3実施例を示し、該第3実施例 においては前記撹拌手段4が回転軸4aの下端に固定の 円板4cと該円板4cの下面に放射状に固定の翼板4b とからなり、図6の如く静止状態で水平であった液面A が回転軸4aの回転により遠心力が発生し下方に凸の放 物線状の液面Bとなることにより翼板4bの上部の根部 付近が大気中に出ることにより該付近の液面下へ空気が 吸い込まれて液体中に気泡が混入して撹拌効果が低下す るおそれがあり、前配円板4cによりこの気泡の混入を

[0020] 更に図7は第4実施例を示し、該第4実施例においては前記円板4cの周縁部に円筒4dを上方へ立設しており、更に液体中への気泡の混入を防止する効果が大となり、撹拌効率が飛躍的に上昇する。

#### [0021]

【発明の効果】上記のように本発明によれば、容器内に 液体とスラリーとが混在する撹拌槽において、該撹拌槽 の液体の上層部に水平方向に吐出流を形成する翼板を有 する撹拌手段を設けたので、消費エネルギーが少なく、 比重の大きいスラリーが混在する場合にも均一に、且つ 10 容易に撹拌することができる効果を有する。

#### [0022]

### 【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1実施例の縦断面図である。

【図2】図1のII-II 線截平面図である。

【図3】本発明の実施例と従来例との濃度を示すグラフ である

【図4】本発明の第2実施例のバッフルの個所の平面図である。

【図5】本発明の第3実施例の撹拌手段の個所の平面図である。

【図 6】容器内の液体の液面の撹拌により変化する状態 を示す説明図である。

【図7】本発明の第4実施例の撹拌手段の個所の断面正面図である。

【図8】従来例の縦断面図である

#### 【符号の説明】

- 1 攪拌槽
- la 容器
  - 2 液体
- 3 スラリー
- 4 撹拌手段
- 4a 回転軸
- 4b 翼板
- 4c 円板
- 4d 円筒
- 5 パッフル

